

DECLARACIÓN

La serie de modelos para la producción y dispensación de bebidas frías y calientes de Rheavendors Apliven, S.L. (según los términos y condiciones de Rheavendors Apliven)

Naturaleza

Los dispositivos se utilizan para producir y dispensar bebidas frías y calientes a partir de productos con la denominada idoneidad para la venta.

Uso típico

Para abastecer a clientes, invitados y empleados de bebidas frías y calientes.

Distribución de equipos

Los dispositivos y sistemas son comercializados por Rheavendors Apliven.

Instalación

La instalación, el ajuste fino, el llenado y la limpieza siempre se llevan a cabo por personal capacitado de acuerdo con las estipulaciones de las respectivas instrucciones de funcionamiento de Rheavendors Apliven. Asegúrese de que la parte posterior del dispositivo esté al menos a 10 cm de distancia de la pared y de que el dispositivo esté asegurado contra resbalones y vuelcos. Se recomienda utilizar un "tapón de agua" y conectar un dispositivo de prevención de reflujo controlable según DIN EN1717 directamente a la válvula de ángulo.

Ajuste recomendado

Al cambiar la calidad del café o del producto, se recomienda un reajuste. En cualquier caso, esto se recomienda después de la primera fase de rodaje (2-4 semanas después de la instalación inicial).

Lugar de instalación

El dispositivo debe instalarse de forma estacionaria en un lugar fijo, en habitaciones secas y cerradas con temperaturas entre 5-35 ° C, una humedad relativa de hasta el 75%, sin riesgo de heladas e influencias ambientales extremas. Colocarlos contra fuertes fluctuaciones de voltaje y corriente y libre de vibraciones.

Capacidad

Los costos de llenado, limpieza y servicio deben coordinarse y ser homogéneos con las capacidades de los contenedores. Las ventas por modelo son individuales; una media de 50 porciones al día, es decir, un máximo de 36.000 porciones en 24 meses. Deben observarse las respectivas instrucciones de funcionamiento del dispositivo. Superar esto representa una sobrecarga que, con las consecuencias asociadas, requiere intervalos de mantenimiento más cortos.

Trabajo en el dispositivo

No se puede utilizar personal no capacitado en el dispositivo. Se requieren instrucciones completas por parte de Rheavendors Apliven para el llenado y la limpieza. Los trabajos de mantenimiento y reparación solo pueden ser realizados por especialistas.

Daño

En caso de daño intencional o manipulación incorrecta (por ejemplo, intentos de manipulación con monedas, fichas, medios de pago sin efectivo o accesorios no recomendados por el fabricante), se excluye la responsabilidad por defectos.

Piezas de desgaste

Las piezas de desgaste, son piezas que están sujetas a un desgaste natural o que tienen una vida útil naturalmente limitada. Estas piezas pueden fallar durante el plazo de prescripción para reclamaciones por defectos de 24 meses sin que exista un defecto en el sentido legal. Las siguientes partes deben clasificarse en esta categoría: Lámparas, fresas, juntas, mezcladores y componentes del circuito de agua, como válvulas y resistencias. La calcificación también daña bombas de todo tipo. La vida útil de los componentes de la máquina de café como motores de producto, agitador de producto completo, bol de mezcla, etc. es de Ø 30.000 porciones. En general, es importante asegurarse de que los componentes deban reemplazarse tarde o temprano, según el grado de desgaste. A más tardar, cuando ya no se alcance el rendimiento deseado.

Filtro / descalcificador de agua

Los filtros / ablandadores de agua, como los filtros de agua BWT MG o BRITA contra la cal, se recomienda encarecidamente la instalación en lugares con un agua con una dureza superior a 8°alemanes. Las funciones esenciales de nuestras cafeteras están directamente relacionadas con las partes portadoras de agua, tales como: válvulas, calderas, calentadores, bombas. Incluso con un menor grado de dureza, se recomienda encarecidamente conectar al menos un filtro de carbón activado aguas arriba.

Mantenimiento regular

El mantenimiento regular debe realizarse utilizando una lista de verificación (al menos dos veces al año o cada 5.000 consumos). Al realizar este mantenimiento, las piezas de desgaste deben reemplazarse para mantener la funcionalidad general. Es importante asegurar las funcionalidades eléctricas e hidráulicas.

Normas de limpieza e higiene

Para garantizar que las máquinas funcionen correctamente, se debe seguir la regla HACCP y se debe observar la LMVO aplicable. Las instrucciones de funcionamiento específicas del modelo deben seguirse respetando todos los puntos. Además de la limpieza diaria estándar, se recomienda limpiar los tazones de mezcla, las unidades de preparación y las áreas de ventilación al menos una vez a la semana.

Tolerancias

Debido a las tolerancias de los componentes que se encuentran dentro del marco habitual de las directrices europeas y otros parámetros como: temperatura ambiente, humedad del aire, fluctuaciones específicas del producto, etc., pueden ser posibles fluctuaciones de medición que deben tenerse en cuenta. Se llama la atención sobre esto en particular cuando se utilizan datos de telemetría y otras formas de cálculo matemático. La tolerancia de los componentes es en promedio de +/- 10%. Las fluctuaciones de la dosis pueden ser mayores en casos individuales debido a los muchos factores involucrados.

¿Qué componentes? ¿Qué hay que hacer? ¿OK?

Conexiones de agua

- Compruebe la válvula de entrada, las conexiones y el "tapón de agua" * 2 * 3
- En el caso del depósito de agua, límpielo y compruebe que funciona * 2 * 3
- Sustituya las juntas del bloqueo del depósito de agua * 2 * 3
- Reemplace el cartucho del filtro de alimentación de agua * 2 * 3
- Reemplace el cartucho del filtro de agua * 2 * 3

Calderas a presión y calderas instantáneas

- Retirar, limpiar y, si es necesario, descalcificar la caldera de presión * 3
- Retirar, limpiar y, si es necesario, descalcificar la caldera instantánea * 2
- Limpiar la sonda de temperatura, descalcificar si es necesario * 2 * 3

Bloque de electroválvulas / válvula de café y bombas de caldera

- Retirar el bloque de electroválvulas, limpiarlo, descalcificarlo si es necesario y reemplazar el émbolo * 3
- Desmontar la electroválvula de café, limpiarla, descalcificarla si es necesario y reemplazar el émbolo * 3
- Limpiar el sensor de temperatura, descalcificarlo si es necesario * 2 * 3
- Compruebe las bombas de agua, límpielas si es necesario reemplácelas * 2 * 3

Molinillo

- Limpie el molinillo y reemplace los discos de molienda si es necesario * 3
- Compruebe la dosis del molinillo, reajústelo si es necesario * 3

Grupo de café

- Retire y limpie la cafetera; Reemplazo de ducha y sellos de juntas tóricas * 3

Unidades mezclador

- Retirar y limpiar los tazones de mezcla * 2 * 3
- Renovar la brida del mezclador de juntas tóricas * 2 * 3
- Renovar las juntas del motor del batidor V * 2 * 3
- Renovar las juntas del vaso * 2 * 3
- Renovar los discos de batidora * 2 * 3
- Compruebe los motores del mezclador, cámbielos si es necesario * 2 * 3

Ventilador

- Retire y limpie el ventilador y la manguera del ventilador para la salida de vapor * 2 * 3 ^
- Retire y limpie el ventilador de la carcasa interior * 2 * 3
- Retire y limpie el conducto del ventilador * 2 * 3

Contenedor de producto

- Ver productos * 2 * 3
- Revise y limpie el contenedor de producto y las tolvas de producto * 2 * 3

Bandejas recogegotas y contenedor de posos de café

- Vacíe y limpie el depósito de posos de café * 3
- Vacíe y limpie la bandeja recogegotas y pruebe la función de apagado * 2 * 3

Sistema de pago

- Compruebe y limpie el sistema de pago / validador de monedas * 2 * 3

Conexiones de agua

- Compruebe todas las conexiones de agua y las conexiones de enchufe * 2 * 3
- Compruebe todas las conexiones eléctricas y las conexiones de enchufe * 2 * 3

Prueba eléctrica

- Compruebe el dispositivo de acuerdo con el programa para BGV A3 * 2 * 3
- Compruebe todas las conexiones eléctricas y conexiones de enchufe * 2 * 3

Dosificación, temperatura y

función

- Compruebe la dosificación del agua y del producto * 2 * 3
- Compruebe la temperatura * 2 * 3
- Inspección final y funcionamiento de prueba con aceptación de monedas * 2 * 3

* 2 Dispositivos SpeedMix / * 3 Dispositivos Presso-Bean

El dispositivo se ha limpiado y se han verificado todas las funciones. El dispositivo está listo para usarse.

Fecha: _____

Técnico: _____